

捕獲・受入個体記録表

記帳者

1 捕獲に関する情報

捕獲者名及び狩猟免許番号	番号:
捕獲者の健康状態	発熱: 有/無、下痢: 有/無、嘔吐: 有/無、風邪症状: 有/無
止め刺し者名、健康状態	発熱、下痢、おう吐など = 有・無
放血者名、健康状態	発熱、下痢、おう吐など = 有・無
連絡先	捕獲者 放血者 止め刺し者 解体者
捕獲日時	平成 年 月 日 ( ) 午前/午後 時 分
捕獲場所	市/町 地係
捕獲時の天候、気温等	天気: 気温: °C
捕獲方法	銃/箱わな(檻)/くくりわな/その他 ( )
被弾または止め刺し部位	頭部/頸部/胸部(心臓)/腹部/その他 ( )
くくりなわのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他 ( )
性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合: 妊娠 有/無)
推定年齢	歳前後
放血の状況	放血: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、場所:
内臓摘出の状況	摘出: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、場所:
冷却の状況	冷却: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、方法:
その他特記事項	

2 個体に関する情報

個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有/無
	ダニ類など外部寄生虫の著しい寄生	有/無
	激しい脱毛	有/無
	著しい痩せ	有/無
	大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる	有/無
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん・潰瘍)が多く見られる	有/無
	下痢による著しい汚れ	有/無
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られる	有/無
	その他、外見上明らかな異常	有/無
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	°C (計温部位: )	
受入の可否	受入: 可/不可 (不可の理由: )	
受入個体管理番号	(一連番号を付与)	
受入年月日	平成 年 月 日 ( )	

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。  
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。  
 ※該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。  
 ※捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者名及び放血者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。  
 ※この記録表は、作成後3年以上保管してください。

と体解体時の確認記録表

記帳者

受入個体管理番号	(付与した一連番号)
受入年月日	平成 年 月 日 ( )

1 解体時の確認項目

全身	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有/無
内臓	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有/無
	血液の色や粘性に異常はないか	有/無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有/無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有/無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有/無
枝肉	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有/無
	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有/無
	関節は腫れていないか	有/無
	筋肉中に寄生虫はいないか	有/無
その他	大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有/無
	その他、明らかな異常はないか	有/無
使用の可否	受入: 可/不可 (不可の理由: )	

2 その他の異常、異常発生時の措置

--

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。  
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。  
 ※該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。  
 ※この記録表は、作成後3年以上保管してください。

様式3号（表面）

食肉処理作業の自主点検表

記帳者

点検日：平成 年 月 日

		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		ア. 温湯による消毒（83℃以上）		
		イ. 次亜塩素酸Naによる消毒		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝等に汚物が付着していないか		
点検項目	冷蔵室	清潔に保たれていたか		
		温度は4℃以下に保たれていたか		
点検項目	加工室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		包装用の器具、設備は清潔であったか		
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服、履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		消化管の内容物や土等による汚染はないか		
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷蔵	枝肉と壁、床等との接触がないか		
		解体後速やかに冷却したか		
	加工	手指は清潔であったか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか				
包装	手指は清潔であったか			
	包装材または容器の破損等はないか			
	適切なラベル表示を行ったか			
	冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか			
廃棄	廃棄物は適正に管理、処理したか			

※点検結果の欄には、「○：良好」「△：おおむね良好」「×：不良」のいずれかを、改善事項の欄には、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入してください。

様式3号（裏面）

改善状況	

※この記録表は、作成後3年以上保管してください。

## 参考資料

### 食品衛生の措置基準等に関する条例

#### 食品衛生の措置基準等に関する条例

平成12年 3月24日 三重県条例第 8号  
改正 平成16年 3月23日 三重県条例第22号  
平成17年 6月28日 三重県条例第51号  
平成20年10月24日 三重県条例第43号  
平成24年 6月29日 三重県条例第47号

(趣旨)

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）の規定に基づき、食品衛生の措置基準等を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置基準)

第二条 法第五十条第二項の規定に基づく営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で定める必要な基準は、別表第一のとおりとする。

一部改正〔平成一六年条例二二号〕

(営業施設基準)

第三条 法第五十一条の規定に基づく営業施設につき、条例で定める基準は、別表第二のとおりとする。

一部改正〔平成一六年条例二二号〕

(適用除外)

第四条 前二条の規定にかかわらず、知事は、規則で定める場合で、食品衛生上支障がないと認めるときは、当該規定の一部を適用しないことができる。

(生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設の届出)

第五条 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）を加工し又は調理しようとする者（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第一号の飲食店営業、同条第十一号の食肉処理業又は同条第十二号の食肉販売業を営もうとする者又は現に営む者に限る。）は、法第五十一条に規定する営業施設ごとに、規則で定めるところにより、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。

- 一 届出者の氏名及び住所（法人にあっては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）
- 二 営業の種類及び許可番号
- 三 営業施設の名称及び所在地
- 四 加工又は調理の区分
- 五 次に掲げるイからハまでのいずれかに該当する者の氏名
  - イ 法第四十八条第六項第一号から第三号までのいずれかに該当する者
  - ロ 法第四十八条第六項第四号に該当する者のうち食品衛生法施行令第三

第十五条第十三号に規定する食肉製品製造業（法第四十八条第七項に規定する製造業に限る。）に従事する者

ハ 都道府県知事又は地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者

六 その他規則で定める事項

2 前項の規定による届出をした者は、同項第四号、第五号その他規則で定める事項に変更があったときは、速やかに、その旨を知事に届け出なければならない。

3 前二項の規定は、地域保健法第五条第一項の規定に基づく政令で定める市の区域には、適用しない。

追加〔平成二四年条例四七号〕

（委任）

第六条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

一部改正〔平成二四年条例四七号〕

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則（平成十六年三月二十三日三重県条例第二十二号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成十七年六月二十八日三重県条例第五十一号）

この条例は、平成十七年十月一日から施行する。

附 則（平成二十年十月二十四日三重県条例第四十三号）

この条例は、平成二十一年一月一日から施行する。

附 則（平成二十四年六月二十九日三重県条例第四十七号）

この条例は、平成二十四年十月一日から施行する。

別表第一（第二条関係）

第一 営業施設における衛生管理

一 一般事項

- (一) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (二) 施設及び取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法についての手順を定め、必要に応じ手順書を作成すること。
- (三) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

二 施設の衛生管理

- (一) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。
- (二) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (三) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (四) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

(五) 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合には、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

(六) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。

(七) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(八) 作業場には、みだりに関係者以外の者を立ち入らせ、又は犬、ねこ等の動物を入れないこと。

三 食品取扱設備等の衛生管理

(一) 機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、常に清潔に保ち、その目的に応じて使用すること。

(二) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、異物、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(三) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

(四) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

(五) ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接触れるまな板、包丁等については、汚染のつど又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

(六) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

(七) 施設、設備等の清掃用器材は、使用のつど洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(八) 手洗い設備は、手洗いに適切な消毒剤等を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。

(九) 洗浄施設は、常に清潔に保つこと。

(十) 食品の放射線照射業にあつては、一日一回以上化学線量計を用いて放射線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 ねずみ、昆虫等対策

(一) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、扉、吸排気口の網戸、排水溝のふた等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

(二) ねずみ、昆虫等の駆除作業を定期的に行い、その実施記録を一年間保管すること。また、ねずみ、昆虫等の発生を認めるときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

(三) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(四) ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容

器に入れ、床又は壁から離して保管すること。開封したものについてもふた付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

五 廃棄物及び排水の取扱い

- (一) 廃棄物の保管及び廃棄の方法についての手順を定め、必要に応じ手順書を作成すること。
- (二) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。
- (三) 廃棄物は、作業に支障のない限り、作業場内に保管しないこと。
- (四) 廃棄物は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- (五) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

六 食品等の取扱い

- (一) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。
- (二) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (三) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じないよう、食品等を区分して保存すること。
- (四) 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用すること。
- (五) 食品は、当該品の特性（水分活性、水素イオン濃度、微生物による汚染状況等）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分に配慮して衛生的に取り扱うこと。なお、法第十三条の規定による総合衛生管理製造過程の承認を取得している施設にあっては、実施計画に基づいて管理すること。
- (六) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。

- イ 冷却
- ロ 加熱
- ハ 乾燥
- ニ 添加物の使用
- ホ 真空調理又はガス置換包装
- ヘ 放射線照射

(七) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。

- イ 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
- ロ 製造、加工又は調理を行う区画へは、当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

- ハ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (八) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。
- (九) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (十) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。
  - イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
  - ロ 原材料、製品及び容器包装をロット毎に記録し、保存すること。
  - ハ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
  - ニ 分割、細切等の処理が行われた食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。なお、異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
  - ホ 原材料として使用していない食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）第二十一条第一項第一号トに規定する特定原材料等が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (十一) 原材料及び製品について自主検査を行い、法第十一条第一項の基準及び規格並びに法第十八条第一項の規格及び基準への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。
- (十二) 自動販売機を利用して行う営業については、次の食品の種類等に応じた措置を講ずること。
  - イ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品、瓶詰食品及び缶詰食品を除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機においては、次のとおりとすること。
    - (イ) 食品を収納する部分を所定の温度（冷凍するものにあつては摂氏零下十五度以下（ただし、包装冷凍食肉を収納する場合にあつては摂氏零下十八度以下）、冷蔵するものにあつては摂氏十度以下、温蔵するものにあつては摂氏六十五度以上とする。以下同じ。）に保ち、定期的に所定の温度に保たれているかどうか、点検を行うこと。
    - (ロ) 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること。
    - (ハ) 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあつては、当該自動販売機に収納されている食品は販売しないこと。
  - ロ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、瓶詰にしたもの及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは次のとおりとすること。
    - (イ) 所定の温度で冷蔵し、又は温蔵して販売すること。

- (ロ) 自動販売機への追加収納は行わないこと。
- (ハ) 自動販売機への収納又は回収に当たっては、その品名、数量、消費期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をそのつど記録し、三箇月間保存すること。
- (ニ) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
- (ホ) 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防じん効果のある車等を用いること。
- (ヘ) 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨の表示を行うこと。

ハ 包装冷凍食肉の取扱いは次のとおりとすること。

- (イ) 収納されている包装冷凍食肉の点検を定期的に行い、その点検状況を記録すること。
- (ロ) 包装冷凍食肉の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録すること。

七 使用水等の管理

- (一) 使用水は、水道水（水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第八項又は三重県小規模水道条例（昭和四十一年三重県条例第四十号）第二条第三項の水道施設から供給される水をいう。以下同じ。）を使用すること。ただし、給水設備に滅菌装置等が設けられている場合において、飲用に適する水を供給することができると知事が認めるときには水道水以外の水を使用することができる。
- (二) 水道水以外の水を使用する場合、常に滅菌装置等が正常に作動しているかどうかを確認し、かつ、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年間以上保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、水質検査を行うこと。
- (三) 水質検査の結果、飲用に適さないときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (四) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

八 食品衛生責任者の設置

- (一) 営業者（法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下同じ。）は、法第五十二条の規定による許可施設ごとに自ら又は当該施設における食品取扱者等のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- (二) 食品衛生責任者は、都道府県知事若しくは指定都市若しくは中核市の長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (三) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (四) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (五) 営業者は、(四)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

- (六) 食品衛生責任者は規則で定める者のうちから選任すること。

九 記録の作成及び保存

- (一) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (二) 営業者等は、取り扱う食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限等に応じて記録の保存期間を合理的に設定するよう努めること。
- (三) 営業者等は、食中毒等の食品衛生上の危害を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、(一)で作成した記録を提出すること。
- (四) 営業者等は、製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

十 回収及び廃棄

- (一) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する知事又は保健所長への報告等の手順を定めること。
- (二) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品は、通常製品と明確に区別して保管し、知事又は保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (三) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表に努めること。

十一 管理運営要領の作成

営業者等は、施設、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領の作成に努めること。

十二 検査用食品の保存

- (一) 営業者等は、給食、料理、仕出し及び弁当を調製したときは、規則で定めるところにより、当該調製した食品を検査用として保存すること。
- (二) (一)の場合には、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。

十三 情報の提供

- (一) 営業者等は、消費者に対し、販売食品等について正確かつ適切な情報提供に努めること。
- (二) 営業者等は、製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診察を受け、その症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、知事又は保健所長へ速やかに報告すること。

第二 営業施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (一) 営業者等は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、食品取扱者の健康診断が行われるようにすること。
- (二) 営業者等は、食品取扱者等（食品取扱者及び関係者をいう。以下同じ。）

が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、そのおそれがなくなるまでの期間、当該食品取扱者等が食品に直接接触することのないよう措置すること。

- (三) 営業者等は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者等に検便を受けさせること。
- (四) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域にはそのまま入らないこと。また、食品等への異物混入及び汚染の原因となり得るものを作業場内に持ち込まないこと。
- (五) 食品取扱者は、食肉等に直接触れるときは繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (六) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (七) 食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又はおおいのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

### 第三 営業施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (一) 営業者等は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者等に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (二) 営業者等は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施すること。
- (三) 営業者等は、食品取扱者等への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すこと。

### 第四 運搬

- (一) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものでないこと。また、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (二) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (三) 運搬中の食品がほこりや有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (四) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (五) 食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合は、必要に応じ、食品専用の車両、コンテナ等を使用すること。その場合は、車両、コンテナ等に食品専用であることを明示すること。
- (六) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (七) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等に留意し、時間の管理に注意すること。

- (八) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な出荷時間に注意すること。

### 第五 販売

- (一) 販売量を見込んだ仕入れを行う等適切な販売を行うこと。
- (二) 直射日光にさらし、又は長時間不適切な温度で販売することのないよう衛生管理に注意すること。

### 第六 表示

法に基づき食品等の適正な表示を行うこと。なお、消費期限の表示について、弁当の類にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。

全部改正〔平成一七年条例五一号〕、一部改正〔平成二〇年条例四三号〕

#### 別表第二（第三条関係）

##### 第一 各業種共通の営業施設基準

- (一) 営業施設は、不潔な場所に位置していないこと。
- (二) 営業施設の周囲は、清掃がしやすく、かつ、排水に支障がないこと。
- (三) 営業施設は、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有し、その出入口の扉は、速やかに開閉する構造であること。
- (四) 営業施設には、汚水等を衛生的に営業施設外へ排水することができる設備が設けられていること。
- (五) 営業施設には、必要に応じて更衣室又はロッカーを併設し、従事者専用の清潔な作業衣、帽子等が備えられていること。
- (六) 営業施設には、食品等の取扱量に応じて、食品、添加物、器具等を衛生的に保存することができる戸棚、格納箱その他の設備が設けられていること。
- (七) 作業場は、次のとおりであること。

- イ 他の業種と共用しないこと。ただし、他の業種と共用しても衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。
- ロ 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有し、住居その他営業に直接関係ない場所と隔壁その他適切な方法で間仕切りされていること。
- ハ 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合はこの限りでない。
- ニ 床は、清掃又は洗浄がしやすい構造であること。
- ホ 内壁及び天井は、すき間がなく、清掃がしやすいものであること。
- ヘ 内壁は、床面から一メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合はこの限りでない。
- ト 作業に必要な明るさがあり、換気の良い構造設備を有するとともに、正確な温度計が見やすい位置に備えられていること。
- チ 適切な場所に流水式洗浄設備が設けられていること。ただし、店頭における乳類の販売業並びに包装された食肉及び魚介類の販売業であつて、衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。
- リ 消毒装置を備えた従事者専用の流水式手洗い設備が設けられていること。ただし、店頭における乳類の販売業並びに包装された食肉及び魚

介類の販売業であって、衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。

- (八) 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた食品取扱機械器具（以下「取扱機械器具」という。）が備えられていること。
- (九) 固定された又は移動が困難な取扱機械器具は、その清掃又は洗浄作業が容易であり、かつ、その取扱いに便利な位置に配置されていること。
- (十) 給水設備は、その使用に便利な位置に設けられ、衛生的な構造であること。
- (十一) 便所は、次のとおりであること。
  - イ 衛生上支障がない位置に設けられていること。
  - ロ 水洗式であること又は衛生上支障がない構造を有していること。
  - ハ 消毒装置を備えた専用の流水式手洗い設備が設けられていること。

## 第二 業種別の営業施設基準

### 一 飲食店営業又は喫茶店営業

- (一) 調理場を設け、客がみだりに立ち入ることのないように客席と適切な方法で区画すること。
- (二) (三)に規定する飲食店営業を除く飲食店営業又は喫茶店営業においては、次の基準についても遵守すること。

- イ 食品及び器具の洗浄設備は専用とし、二槽以上を有すること。
- ロ 食品を摂氏十度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。
- ハ 多数の弁当若しくは料理の調理又は仕出しを行う営業においては、放冷設備又は配ぜん室を設けること。
- ニ 客席には、客の利用しやすい場所に流水式手洗い設備を設けること。ただし、客席を設置しない場合又は便所の手洗い設備を利用しても衛生上支障がないと知事が認めた場合は、この限りでない。
- ホ 生食用食品の調理に使用するまな板及び包丁は専用のものとし、まな板は、合成樹脂製等不透水性材料のものとする。

- (三) 食肉販売業の営業施設において、自家製ソーセージを調理し、かつ、販売する飲食店営業

- イ 前処理室、調理室及び調合室を設け、それぞれ区画すること。ただし、調理室と調合室を兼ねて設置されている場合は、この限りでない。
- ロ 前処理室及び調理室には、検査に必要な設備を設けること。
- ハ 調合室には、添加物、調味料等を保管するための専用の保管設備及びそれらを使用量に応じて正確に計量することができる設備等を設けること。
- ニ 食品及び器具の洗浄設備は給湯設備を備えた専用のものとし、二槽以上を有すること。
- ホ 食品を摂氏四度以下に冷却保存できる冷蔵設備を設けること。

- (四) 生食用食肉の加工又は調理を行う飲食店営業の施設は、次に掲げる要件（法第十一条第一項の基準及び規格のうち生食用食肉の加工基準（以下「生食用食肉加工基準」という。）に定める生食用食肉の加熱殺菌を行わない場合は、イからハまでに掲げる要件）を備えること。

- イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
  - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
  - ハ 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。
  - ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。
  - ホ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。
- (五) 自動販売機を利用して飲食店営業又は喫茶店営業を行う自動販売機の設置場所については、次のとおりであること（乳類販売業、食肉販売業（包装冷凍食肉に限る。）及び氷雪製造業について同じ。）。
    - イ 屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。
    - ロ 適当な廃棄物容器等を備えること。

### 二 菓子製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。
- (二) 製品の放冷設備を設けること。
- (三) 製品の運搬容器は、洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとし、製品の衛生的取扱上、専用の取扱器具等を備えること。

### 三 あん類製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、冷蔵設備を設けること。
- (二) 製品の運搬用具は、洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとし、加熱等による殺菌が可能なものであること。

### 四 アイスクリーム類製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備及び殺菌設備を設けること。
- (二) 製造室以外に硬化しないアイスクリームの凍結機を設置する場合にあっては、汚染防止及び洗浄殺菌が可能な場所とし、必要に応じて防じん装置を設けること。
- (三) 氷結管の内面は、洗浄しやすい構造であること。
- (四) 原料の分注器は、原料が汚染されない構造で、洗浄及び殺菌が容易にできるものであること。

### 五 乳処理業

- (一) 乳取扱室、器具取扱室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、共同処理場にある場合は、更に受乳場及び検査室を併設すること。
- (二) ろ過、殺菌、冷却、充てん及び密封に必要な機械器具を備え、冷蔵設備を設けること。
- (三) 殺菌機には、自記温度計を装置すること。
- (四) びんの洗浄殺菌設備と輸送缶の洗浄殺菌設備とは別に設けること。





ホ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。

#### 十一 食肉販売業

- (一) 冷凍設備又は冷蔵設備及び食肉の処理室を設けること。
- (二) 処理室は、枝肉と精肉の取扱場所を適切に区画すること。
- (三) 冷蔵設備は、十分な貯蔵能力があり、かつ、食肉を摂氏十度以下に保存することができるものであること。
- (四) 包装用資材は、一定の場所に清潔に保管すること。
- (五) 食肉を運搬し、又は配達する容器は、内面は洗浄しやすく、かつ、食肉が露出し、又は食肉に係る汚水が漏れない構造で、適切なおおいを設けること。
- (六) まな板は、合成樹脂製等不浸透性材料のものとする。
- (七) 生食用食肉の加工又は調理を行う食肉販売業の施設は、次に掲げる要件（生食用食肉加工基準に定める生食用食肉の加熱殺菌を行わない場合は、イからハまでに掲げる要件）を備えること。
  - イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
  - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
  - ハ 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。
- ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。
- ホ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。

#### 十二 食肉製品製造業

- (一) 原料置場、製造室（くん煙室又はボイル室を含む。）及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備を設けること。

#### 十三 魚介類販売業

- (一) 十分な貯蔵能力を有する冷凍設備又は冷蔵設備及び魚介類の処理室を設けること。
- (二) 生食用魚介類を販売する場合の冷蔵設備は、生食用魚介類を摂氏四度以下に保存できるものであること。
- (三) 冷凍魚介類を販売する場合の冷凍設備は、冷凍魚介類を摂氏零下十五度以下に保存できるものであること。
- (四) 魚介類の運搬容器は、ふた付きで清潔なものであること。
- (五) 生食用食品の調理に使用するまな板及び包丁は専用のものとし、まな板は、合成樹脂製等不浸透性材料のものとする。

#### 十四 魚介類せり売営業

- (一) 天がい、荷揚場及びせり売場を設けること。
- (二) 魚介類の解体又は処理を行う場合にあっては、専用の場所を設けること。

(三) 営業施設の床面は、周囲の地面から十センチメートル以上高くし、魚介類が直接床面に触れないこと。

(四) 汚水を、排水溝等に直接放流できない場合にあっては、営業施設外にふた付きの沈殿式汚水だめを設けること。

(五) 廃棄物置場は、搬出に便利で、かつ、魚介類を取り扱う場所から適切な距離を有する場所に設置すること。

#### 十五 魚肉ねり製品製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、かつ、冷蔵設備を設けること。
- (二) 製品の放冷設備を設けること。
- (三) 運搬用具は専用で洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとする。
- (四) 排水溝等に汚水を直接放流できない場合にあっては、施設外にふた付きの沈殿式汚水だめを設けること。
- (五) 廃棄物置場は、搬出に便利で、かつ、魚介類を取り扱う場所から適切な距離を有する場所に設置すること。

#### 十六 食品の冷凍又は冷蔵業

- (一) 荷揚場、食品の処理室（食品の処理を行う場合に限る。）及び冷凍室又は冷蔵室を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 冷凍室又は冷蔵室には、必要に応じ予備室を設けること。
- (三) 冷凍室又は冷蔵室は、食品の種類別に区分すること。

#### 十七 食品の放射線照射業

- (一) 照射室を設けること。
- (二) コンベア等の装置は、一定の移動速度を確実に維持し得る性能を有するものとし、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造のものであること。

#### 十八 清涼飲料水製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 器具及び容器包装の洗浄殺菌設備を設けること。
- (三) 原水及び製品の殺菌設備には、正確な温度計を装置すること。

#### 十九 乳酸菌飲料製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 希釈水の殺菌設備、器具洗浄殺菌設備、冷蔵設備その他製造に必要な機械器具を備えること。

#### 二十 氷雪製造業

- (一) 製造場及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 溶氷槽で使用する水は、水道水又は飲用に適する水で、常に換水される構造であること。
- (三) 製品置場には、氷を衛生的に取り扱うことができる設備を設けること。

#### 二十一 氷雪販売業

- (一) 貯氷設備を設けること。
- (二) 製品置場には、氷を衛生的に取り扱うことができる設備を設けること。

#### 二十二 食用油脂製造業

(一) 原料置場、製造室、充てん室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。

(二) 営業施設には、必要に応じて、前処理設備、搾油設備、精製設備、充てん機、打せん機、巻締機その他の機械、器具及び容器類を備えること。

#### 二十三 マーガリン又はショートニング製造業

(一) 原料取扱室、製造室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 食品及び器具の洗浄設備は、給湯設備を備えた専用のものとする。

#### 二十四 みそ製造業又は醤(しょう)油製造業

(一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) アミノ酸醤(しょう)油(半製品を含む。)を製造する場合にあっては、必要に応じ酸及び中和剤の格納庫と区画した原料分解室を設けること。

(三) アミノ酸醤(しょう)油を製造する場合にあっては、耐酸、耐アルカリ等の分解かまを備え、かつ、悪臭等を処理する装置を設けること。

(四) たる等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場は防じんの設備を設けること。

#### 二十五 ソース類製造業

(一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 容器等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場には防じんの設備を設けること。

#### 二十六 酒類製造業

(一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 容器等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場には防じんの設備を設けること。

#### 二十七 豆腐製造業

(一) 原料置場及び製造室を設け、それぞれ区画すること。

(二) 製品の浸漬槽は、槽内の水が常に換水される構造であること。

(三) 必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

#### 二十八 納豆製造業

(一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 容器包装用の資材は一定の場所に衛生的に保管すること。

(三) 必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

#### 二十九 めん類製造業

(一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 乾めん製造業では、乾燥室、包装室及び製品貯蔵室を設け、それぞれ区画すること。

(三) 生めん及びゆでめんの運搬容器は、ふた付きで洗浄しやすいものとし、加熱その他の殺菌が可能なものであること。

#### 三十 そうざい製造業

(一) 原料置場、処理場、加工場、包装場及び製品置場を設け、必要に応じそれぞれ区画すること。

(二) 食品及び器具の洗浄設備は専用とし、二槽以上を有すること。

(三) 作業台の表面は、ステンレス等の耐水性材料で作られていること。

(四) 必要に応じて、食品を衛生的に運搬できる器具を備えること。

(五) 製品の放冷設備及び食品を摂氏十度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

#### 三十一 缶詰又は瓶詰食品製造業

(一) 原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 腐敗し、又は変敗しやすい原材料を保存する場合にあっては、冷蔵設備を設けること。

#### 三十二 添加物製造業

(一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。

(二) 製品を製造し、又は加工するために必要な機械、器具、容器等は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響しない材質で作られていること。

(三) 添加物の製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一に混和することができる機械的なかくはん装置等を設けること。

(四) 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等を製造し、又は加工するための機械、器具、容器等と区別すること。ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合であって、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと知事が認めた場合は、この限りでない。

(五) 添加物を衛生的かつ安全に貯蔵するために必要な設備を設けること。

(六) 添加物の原料又は添加物の試験検査に必要な設備及び器具を備えること。ただし、小分け又は製剤の製造のみを行い、かつ、他の検査機関を利用して試験検査を行っている業者で、知事が食品衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。

一部改正〔平成一六年条例二二号・一七年五一号・二〇年四三号・二四年四七号〕

## 生鮮食品品質表示基準

制定 平成12年 3月31日農林水産省告示第 514号  
 改正 平成16年 9月14日農林水産省告示第1706号  
 改正 平成18年 2月28日農林水産省告示第 210号  
 改正 平成20年 1月31日農林水産省告示第 126号

(適用の範囲)

第1条 この基準は、生鮮食品に適用する。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。
業務用生鮮食品	生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。

(生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。）の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1) 名称

(2) 原産地

2 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する特定商品であって密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。）されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。

(生鮮食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない

ない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

(2) 原産地

次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

ア 農産物

国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、都道府県名又は原産国名の記載を省略することができる。

イ 畜産物

(7) 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を記載すること。ただし、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

(4) 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載しなければならない。

ウ 水産物

(7) 国産品にあっては生産した水域の名称（以下「水域名」という。）又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、水域名の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる。

(4) (7)の規定にかかわらず、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができる。

(3) 内容量

計量法（平成4年法律第51号）の例により表示すること。

2 前条第1項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）に、小売販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなければならない。

3 前条第2項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

4 容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

（業務用生鮮食品の表示事項及び表示の方法）

第4条の2 業務用生鮮食品の品質に関し、販売業者が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造又は加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の原材料となる業務用生鮮食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の原材料となる業務用生鮮食品については、この限りでない。

(1) 名称

(2) 原産地

2 加工食品品質表示基準第3条第5項に規定する対象加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、前項の規定にかかわらず、原産地の表示を省略することができる。

3 第1項第2号の原産地の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

ア 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

イ 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

ウ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(2) 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

(3) 業務用生鮮食品の原産地が2以上ある場合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の多い順がわかるように記載すること。

(4) 加工食品品質表示基準第4条第1項第8号エの規定により原産地が「その他」と記載される加工食品の主な原材料となるものについては、その原産地を「その他」と記載することができる。

4 小売販売業者以外の販売業者は、第1項に規定する事項の表示を、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。）にしなければならない。

5 第3条第2項及び前条第3項の規定は、業務用生鮮食品について準用する。  
6 前条第1項第1号の規定は第1項第1号の名称の表示について、前条第1項第3号の規定は前項において準用する第3条第2項の内容量の表示について準用する。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 第3条及び第4条の2に規定するもののほか、放射線を照射した製品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）にあつては、その旨を容器又は包装の見やすい箇所に記載すること。

（表示禁止事項）

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

(2) 第3条又は第4条の2の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(3) その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準）

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、販売業者は、生鮮食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の13第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

（販売業者の努力義務）

第8条 販売業者は、生鮮食品の品質に関する表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する生鮮食品及び当該販売業者に対して販売された生鮮食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

別表（第2条関係）

1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

玄米、精米

(2) 麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。）

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、そ

の他の豆類

- (5) 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む。）  
根菜類、葉茎菜類、果実類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜
- (6) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む。）  
かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実
- (7) その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む。）  
糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品
- 2 畜産物
- (1) 肉類（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）  
牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
- (2) 乳  
生乳、生やぎ乳、その他の乳
- (3) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）  
鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
- (4) その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）
- 3 水産物（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）
- (1) 魚類  
淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類
- (2) 貝類  
しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類
- (3) 水産動物類  
いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類
- (4) 海産ほ乳動物類  
鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
- (5) 海藻類  
こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

附則

- 1 この告示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律の施行の日から施行する。
- 2 ブロッコリー、さといも、にんにく、根しょうが、生しいたけ、ごぼう、アスパラガス、さやえんどう及びたまねぎ以外の生鮮食品については、平成12年7月1日以後に販売されるものから適用する。
- 附則（平成16年9月14日農林水産省告示第1706号）  
（施行期日）  
1 この告示は、公布の日から施行する。  
（経過措置）  
2 平成17年10月1日以前に一般消費者に販売される生鮮食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の生鮮食品品質表示基準の規定の例によることができる。
- 附則（平成18年2月28日農林水産省告示第210号）  
（施行期日）  
1 この告示は、平成18年3月1日から施行する。
- 附則（平成20年1月31日農林水産省告示第126号）  
（施行期日）  
1 この告示は、平成20年4月1日から施行する。  
（経過措置）  
2 平成21年9月30日以前に生産され、販売され又は輸入される緑茶飲料及びあげ落花生の用に供する業務用生鮮食品については、この告示による改正後の生鮮食品品質表示基準第4条の2第1項の規定にかかわらず、原産地の表示を省略することができる。

三重県食の安全・安心の確保に関する条例

平成二十年六月二十三日  
三重県条例第三十三号

目次

前文

第一章 総則（第一条－第九条）

第二章 基本方針（第十条）

第三章 基本的施策

第一節 安全・安心の推進（第十一条－第十八条）

第二節 県民の参加等（第十九条－第二十二条）

第四章 安全・安心の確保

第一節 出荷の禁止（第二十三条）

第二節 自主回収の報告（第二十四条・第二十五条）

第三節 立入調査及び措置勧告（第二十六条・第二十七条）

第五章 三重県食の安全・安心確保のための検討会議（第二十八条・第二十九条）

第六章 雑則（第三十条）

附則

食は、我々が日々の生活を送る上で基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければならない。

近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しており、食に対する県民の関心が高まっているところである。

食の安全・安心を確保するために多くの法律が制定されているが、本県のほか、各地において食に関する様々な問題が発生したことから、食の安全・安心の確保に対する県民の要請は一段と強まってきている。

このような状況において、食の安全・安心を確保していくことは、本県が取り組むべき喫緊の課題であるが、その取組に当たっては、食品等の監視、食品関連事業者への指導の強化等による県民の健康の保護並びに地産地消等の推進を通じた食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築並びに安全でかつその安全性を信頼できる県産食品の供給及び消費の拡大を図っていくことが重要である。

ここに、食の安全・安心の確保に関する基本理念を明らかにしてその方向性を示し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、この条例を制定する。

## 第一章 総則

### (目的)

第一条 この条例は、県民が豊かな食生活を通じて健康に暮らしていくためには食の安全・安心を確保することが重要であることにかんがみ、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、並びに県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、もって県民の健康の保護並びに食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築並びに安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給及び消費の拡大に寄与することを目的とする。

### (定義)

第二条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食の安全・安心 食品の安全性及びその安全性に対する信頼をいう。
- 二 食品 すべての飲食物（薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。）をいう。
- 三 食品等 食品並びに添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第四項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。
- 四 食品関連事業者 食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者をいう。
- 五 生産者 食品関連事業者のうち、農林水産物を生産し、又は採取する者及びこれらの者で構成される団体をいう。
- 六 特定事業者 次に掲げる食品関連事業者及び団体であって、県の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
  - イ 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、又は加工することを営む者
  - ロ 食品等を販売することを営む者であって、規則で定めるもの
  - ハ イに掲げる者により構成される団体

### (基本理念)

第三条 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講ぜられることにより、行われなければならない。

- 2 食の安全・安心の確保は、県民、食品関連事業者、県等すべての関係者の相互理解、連携及び協働の下に、食品の安全性に対する県民の信頼が確保されることを旨として行われなければならない。
- 3 食の安全・安心の確保は、食品等の表示が適正に実施されることにより、行われなければならない。
- 4 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき必要な措置が講ぜられることにより、行われなければならない。

### (県の責務)

第四条 県は、前条の基本理念（次条において「基本理念」という。）にのっとり、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

### (食品関連事業者の責務)

第五条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食品等の安全性及びその安全性に対する信頼の確保について第一義的責任を有するとの認識の下に、関係法令を遵守して事業活動を行う責務を有する。

- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、県民の信頼を損なうことのないよう、食品等の安全性を確保するために必要な措置を食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。
- 3 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品等に関する正確かつ適切な情報を提供することにより、食品等に対する県民の信頼を確保するよう努めなければならない。
- 4 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策に協力する責務を有する。

### (県民の役割)

第六条 県民は、食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるよう努めるものとする。

- 2 県民は、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。
- 3 県民は、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について協力するよう努めるものとする。

### (国等との連携)

第七条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策の推進に当たっては、国又は他の地方公共団体との密接な連携を図るものとする。

- 2 県は、食の安全・安心の確保を図るため必要があると認めるときは、国に対し意見を述べ、必要な措置を講ずるよう求めるものとする。

### (年次報告)

第八条 知事は、毎年、議会に、食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する報告を提出するとともに、これを公表しなければならない。

### (財政上の措置)

第九条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策を実施するため必要な財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

## 第二章 基本方針

### (基本方針)

第十条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、食の安全・安心の確保に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）を定めなければならない。

- 2 基本方針においては、次に掲げる事項について定めるものとする。
  - 一 食の安全・安心の確保に関する基本的方向
  - 二 食の安全・安心の確保のために実施すべき施策
  - 三 前二号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する重要事項
- 3 知事は、基本方針を定めるに当たっては、あらかじめ、三重県食の安全・安心確保の



ための検討会議に意見を求めるとともに、広く県民等から意見を聴かなければならない。

4 知事は、基本方針を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前二項の規定は、基本方針の変更について準用する。

### 第三章 基本的施策

#### 第一節 安全・安心の推進

(体制の整備)

第十一条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するために必要な体制の整備を図るものとする。

2 県は、食品を摂取することにより人の健康に係る重大な被害が生ずることを防止するため、当該被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生防止に関する体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

(監視、指導等)

第十二条 県は、食の安全・安心を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程の必要な段階において、監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の推進)

第十三条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策を科学的知見に基づき効果的に実施するため、必要な調査及び研究並びにその成果の普及啓発を行うものとする。

(人材の育成)

第十四条 県は、食の安全・安心の確保に関する専門的な知識を有する人材を育成するために必要な措置を講ずるものとする。

(食育の推進による普及啓発)

第十五条 県は、県民が食の安全・安心の確保についての理解と関心を深めることができるよう、家庭、地域、学校その他の様々な場における食育の取組の推進を通じて、食の安全・安心の確保に関する普及啓発を行うものとする。

(適正表示の推進)

第十六条 県は、食品等の表示に対する県民の信頼を確保するため、食品等の表示が適正に実施されるよう監視及び指導を行うとともに、食品等の表示に係る制度に関し、普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(自主基準の設定及び公開の促進)

第十七条 県は、食品関連事業者自らが提供する食品等に係る食の安全・安心に関する自主基準の設定及び公開を促進するために必要な措置を講ずるものとする。

(認証制度の推進)

第十八条 県は、一定の要件又は基準に基づいて県内で生産された農林水産物等及びそれらを主原料として使用して県内で生産された食品の認証制度等を積極的に推進し、安全でかつその安全性を信頼できる食品の生産、流通及び消費の拡大を図るものとする。

#### 第二節 県民の参加等

(相互理解の増進等)

第十九条 県は、県民、食品関連事業者、県等すべての関係者の相互理解を増進し、信頼関係を構築できるようにするため、意見交換又は相互交流の機会の確保その他の必要な措置を講ずるものとする。

(関係者との連携及び協働)

第二十条 県は、食の安全・安心を確保するため、県民及び食品関連事業者並びにこれらの方により構成される団体と連携及び協働して、施策を推進するものとする。

(施策の提案)

第二十一条 県民及び食品関連事業者は、食の安全・安心の確保に関する施策の策定、改善又は廃止について、知事に提案することができる。

2 知事は、前項の規定による提案が行われたときは、必要な検討を行い、当該提案をした者にその結果を通知するものとする。

3 前二項に定めるもののほか、第一項の規定による提案に関し必要な事項は、規則で定める。

(危害情報等の申出)

第二十二条 県民は、食の安全・安心を損ない、又は損なうおそれのある食品等についての情報を入手した場合は、必要な措置が講ぜられるよう、県に対して申出をすることができる。

2 県は、前項に規定する申出の内容に相当な理由があると認めるときは、速やかに、関係法令に基づく必要な措置を講ずるものとする。

### 第四章 安全・安心の確保

#### 第一節 出荷の禁止

(出荷の禁止)

第二十三条 生産者は、食品衛生法第十一条第二項又は第三項の規定により販売等が禁止された農林水産物を出荷してはならない。

#### 第二節 自主回収の報告

(自主回収の報告)

第二十四条 特定事業者は、その生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて回収に着手したときを除く。）であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかに、その旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。

一 食品衛生法の規定に違反する食品等（同法第十九条第二項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）

二 前号に掲げるもののほか、健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等

2 特定事業者（第二条第六号ロに規定するものを除く。）のうち、自ら生産し、採取し、製造し、輸入し、又は加工した食品等を、当該食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、又は加工した施設又は場所において、他の者を経ることなく直接販売することを主として営む者については、前項の規定は、適用しない。

(回収に係る指導等)

第二十五条 知事は、前条第一項の規定による報告に係る回収の措置が、健康への悪影響の発生又はその拡大を防止する上で適切でないと認めるときは、当該報告を行った特定事業者に対し、回収の措置の変更に係る指導その他の必要な指導を行うことができる。

2 知事は、前条第一項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る食品等が流通する地域を管轄する地方公共団体の長に対し、当該報告に係る情報を提供するものとする。

- 3 前条第一項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、速やかにその旨を知事に報告しなければならない。
- 4 知事は、前条第一項又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに、県民に対し当該報告の内容に係る情報を提供するものとする。

### 第三節 立入調査及び措置勧告

#### (立入調査等)

第二十六条 知事は、第二十三条の規定の施行に必要な限度において、生産者に対して報告を求め、又は当該職員に、これらの者の事業所、事務所その他の事業に係る施設若しくは場所に立ち入り、食品等、帳簿書類その他の物件を調査させ、関係者に質問をさせ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、これらの物件の提出を求めさせることができる。

- 2 前項の規定により立入調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解してはならない。

#### (措置勧告)

第二十七条 知事は、生産者が次の各号のいずれかに該当するときは、当該生産者に対し、必要な措置を勧告することができる。

- 一 第二十三条の規定に違反して農林水産物を出荷したとき。
- 二 前条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同規定による調査若しくは物件の提出を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。
- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る生産者に対し、あらかじめその旨を通知し、釈明及び証拠の提出の機会を与えるものとする。ただし、公益上緊急を要するときは、この限りでない。
- 3 知事は、第一項の規定による勧告をした場合は、その旨及び当該勧告の内容を公表することができる。

### 第五章 三重県食の安全・安心確保のための検討会議

#### (設置及び所掌事務)

第二十八条 食の安全・安心の確保に関する施策を調査審議するため、知事の附属機関として、三重県食の安全・安心確保のための検討会議（以下「検討会議」という。）を置く。

- 2 検討会議は、次に掲げる事項について調査審議する。
  - 一 基本方針に関する事項
  - 二 食の安全・安心の確保に関する施策に関する事項
  - 三 前二号に掲げるもののほか、知事が必要と認める事項
- 3 検討会議は、前項に規定する事項に関し、知事に意見を述べるることができる。（組織等）

第二十九条 検討会議は、委員十人以内で組織する。

- 2 前項の場合において、男女のいずれか一方の委員の数は、委員の総数の十分の四未満とならないものとする。ただし、知事がやむを得ない事情があると認めた場合は、この限りでない。
- 3 委員は、次に掲げる者のうちから、知事が任命する。

- 一 消費者
- 二 食品関連事業者
- 三 学識経験を有する者
- 四 前三号に掲げる者のほか、知事が必要と認める者

- 4 委員の任期は、二年とする。
- 5 委員は、再任されることができる。
- 6 前各項に定めるもののほか、検討会議の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

### 第六章 雑則

#### (規則への委任)

第三十条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

#### 附 則

#### (施行期日)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第四章の規定は、平成二十一年七月一日から施行する。

#### (経過措置)

- 2 第四章第三節の規定は、平成二十一年六月三十日までに出荷された農林水産物については、適用しない。
- 3 この条例の施行の際現に策定されている三重県食の安全・安心確保基本方針は、第十条の基本方針とする。

#### (見直し)

- 4 この条例の規定については、食の安全・安心の確保に関する国の施策等の状況及びこの条例の施行の状況を勘案し、必要があると認められるときは検討が加えられ、その結果に基づいて必要な措置が講ぜられるものとする。

## 三重県食の安全・安心の確保に関する条例施行規則

平成二十年六月二十三日 三重県規則第六十二号  
改正 平成二十年十一月四日 三重県規則第八十二号

(趣旨)

第一条 この規則は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例（平成二十年三重県条例第三十三号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(特定事業者である販売者)

第二条 条例第二条第六号口の規則で定めるものは、次に掲げるものとする。

一 食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「省令」という。）第二十一条第十項の規定により製造者と連名で届出を行った販売者（当該届出に係る食品等を回収する場合に限る。）

二 前号に掲げる者のほか、食品等に自らの氏名（法人にあっては、名称（略称を含む。）、商標その他の自己を表す文字、記号等を表示している販売者（当該表示に係る食品等を回収する場合に限る。）

(施策の提案書等)

第三条 条例第二十一条第一項の施策の提案は、食の安全・安心に関する施策提案書（第一号様式）により行うものとする。

2 条例第二十一条第二項の規定による通知は、食の安全・安心に関する施策提案対応通知書（第二号様式）により行うものとする。

(自主回収報告)

第四条 条例第二十四条第一項の規定による報告は、自主回収着手報告書（第三号様式）を提出することにより行わなければならない。

2 条例第二十四条第一項第一号の規則で定めるものは、次に掲げるものとする。

一 省令第二十一条第一項第一号口又は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下「乳等省令」という。）第七条第二項第二号ホ、第三号ヲ若しくは第四号チの規定による消費期限又は賞味期限の表示の基準に違反するもの

二 省令第二十一条第一項第一号へ、ト若しくは又又は乳等省令第七条第二項第三号チ若しくははり若しくは同項第四号ホ若しくはへに定める特定原材料の表示の基準に違反するもの

三 省令第二十一条第一項第一号チ又は乳等省令第七条第二項第二号へ、第三号ワ若しくは第四号リに定める保存の方法の表示の基準に違反するもの

3 条例第二十四条第一項第二号の規則で定める食品等は、同一のロットを形成するものの中から、次に掲げる状態にあるものが相当数認められるものとする。

一 衛生管理の不備に由来して、意図しない微生物、化学物質若しくは異物が含まれ、若しくは付着したもの又はその疑いがあるもの

二 現に食品等によるものと疑われる人の健康に係る被害が生じている場合において、当該被害の態様からみて当該被害と同様の被害の原因となるお

それがあるもの

三 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十四条の規定による命令が発せられ、現に当該命令に係る処置が執られている場合において、当該命令の対象となった食品等と同種又は類似のものであって、当該命令の対象となっていないが、当該命令に係る違反と同様の違反の疑いがあるもの

(自主回収の終了の報告)

第五条 条例第二十五条第三項の規定による報告は、自主回収終了報告書（第四号様式）により行わなければならない。

(身分証明書)

第六条 条例第二十六条第二項に規定する証明書の様式は、第五号様式とする。（勧告書）

第七条 条例第二十七条第一項に規定する勧告は、勧告書（第六号様式）により行うものとする。

(釈明及び証拠の提出の機会の付与)

第八条 条例第二十七条第二項の釈明及び証拠の提出（次項において「釈明等」という。）は、知事が口頭であることを認めた場合を除き、書面を提出して行うものとする。

2 知事は、勧告をしようとするものに対し釈明等の機会を与えるときは、前項の書面の提出期限（口頭による釈明等の機会の付与を行う場合には、その日時）までに相当な期間において、当該勧告をしようとするものに対し、次に掲げる事項を書面により通知するものとする。

一 勧告しようとする内容

二 勧告の根拠となる条例の条項

三 勧告の原因となる事実

四 提出先及び提出期限（口頭による釈明等の機会の付与を行う場合には、その旨並びに出頭すべき日時及び場所）

(公表)

第九条 条例第二十七条第三項に規定する公表は、次に掲げる事項の三重県公報への登載その他知事が適当と認める方法により行うものとする。

一 勧告を受けた者の氏名（法人その他の団体にあっては、その名称及び代表者の氏名）

二 勧告を受けた者の住所（法人その他の団体にあっては、主たる事務所の所在地）

三 勧告の内容

四 勧告するに至った原因となる事実

五 前各号に掲げる事項のほか、知事が必要と認める事項

(三重県食の安全・安心確保のための検討会議)

第十条 条例第二十八条第一項に規定する三重県食の安全・安心確保のための検討会議（以下「検討会議」という。）に会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、検討会議を代表し、会務を総理する。

3 会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、あらかじめ会長が指名する委員がその職務を代理する。

4 検討会議において、専門の事項を調査させるため必要があるときは、専門委員を置くことができる。

(検討会議の運営)

第十一条 検討会議の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 前項の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。

3 第一項の会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 検討会議の庶務は、農水商工部において処理する。

5 前各項に定めるもののほか、検討会議の運営に関し必要な事項は、会長が検討会議に諮って定める。

(委任)

第十二条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則

この規則は、公布の日から施行する。

附 則 (平成二十年十一月四日三重県規則第八十二号)

この規則は、公布の日から施行する。ただし、改正後の第四条から第九条までの規定は、平成二十一年七月一日から施行する。

第1号様式 (第3条関係)

食の安全・安心に関する施策提案書

年 月 日

三重県知事 へ

郵便番号

住 所

氏 名

連絡先 (電話)

法人その他の団体にあつては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名

三重県食の安全・安心の確保に関する条例21条第1項の規定により、次のとおり提案します。

提案の種類	<input type="checkbox"/> 制度の新設	<input type="checkbox"/> 制度の改廃	<input type="checkbox"/> その他の見直し等
提案の趣旨 (内容)			
提案の理由 (提案の端緒となつた事案等)			
提案が施策に反映されることにより期待される効果			
※事務担当室等			(電話 )
※ 備 考			

1 「提案の種類」の欄は、該当する口にレ印を記入してください。

2 ※印の欄は、記入しないでください。

3 施策の提案に当たって、参考資料があれば添付してください。

1 この提案書は、食品の安全・安心の確保に関する施策に係る制度の新設、改廃等を対象とするものであり、個別の事案に対して個別の対応を求めることは対象としないので注意してください。